



Dodana: 31 marzec 2023 12:01

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:55

Babeczki z kremem

Babeczki z kremem KGW w Karakulach

Krucze babeczki z kremem

Składniki na ciasto

- 1 kg mąki krupczatki
- 50 dkg masła roślinnego
- 30 dkg cukru pudru
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- 9 żółtek
- 1 całe jajko

Składniki na krem

- 2 żółtka
- ½ szkl cukru pudru

2 szkl mleka

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 i ½ łyżki mąki pszennej

1 masło

½ cytryny

1 olejek waniliowy bądź śmietanowy

Galaretka do dekoracji.

Sposób przygotowania ciasta

Babeczki przygotowujemy 2 dni wcześniej! Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy cukier puder, cukier waniliowy i proszek do pieczenia. Mieszymy suche składniki. Masło wyjmujemy z lodówki, siekamy nożem razem z mąką, lekko rozcieramy w dłoniach, łącząc składniki. Dodajemy żółtka i 1 całe jajko. Wyrabiamy ciasto (niezbyt długo, do połączenia składników) i odstawiamy na 10 minut w chłodne miejsce. Po 10 minutach odrywamy małe kawałki ciasta, formujemy kuleczki. Wkładamy je do foremek uprzednio posmarowanych olejem i uciskamy kciukiem. Pieczemy w temperaturze 170 st. około 20 minut. Po upieczeniu wyjmujemy z foremek. Po ostudzeniu wkładamy do pojemnika, może być plastikowy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy. Po dwóch dniach dekorujemy kremem, galaretką i owocami.

Sposób przygotowania kremu

Żółtka ucieramy z cukrem pudrem na puszystą masę, dodajemy 1/3 szklanki mleka, mąkę i nadal ucieramy. Az składniki się łączą. Dolewamy resztę mleka. Nadal ucieramy. Po dokładnym połączeniu składników, masę przekładamy do garnka z podwójnym dnem. Stawiamy na najmniejszy palnik i gotujemy, stale mieszając, aż masa zgęstnieje. Zdejmujemy garnek z ognia, studzimy masę. W tym czasie kostkę masła wkładamy do miski i ucieramy na gładko.

Po ostudzeniu masy dodajemy do ukręcone masło, olejek zapachowy i sok z cytryny. Delikatnie mieszamy do połączenia składników.

Przygotowujemy galaretkę zgodnie z przepisem na opakowaniu, ale ze zmniejszoną ilością wody, by była sztywna. Po jej utwardzeniu, kroimy ją w kostkę.

Ostudzonym kremem i galaretką dekorujemy upieczone dwa dni wcześniej babeczki. Na wierzch można ułożyć mały owoc np. borówkę amerykańską.

Produkty polecane:

- mąka - <https://produkty.podlaskie.eu/pzz> (<https://produkty.podlaskie.eu/pzz>)

- masło - <https://produkty.podlaskie.eu/osmhajnowka> (<https://produkty.podlaskie.eu/osmhajnowka>)

